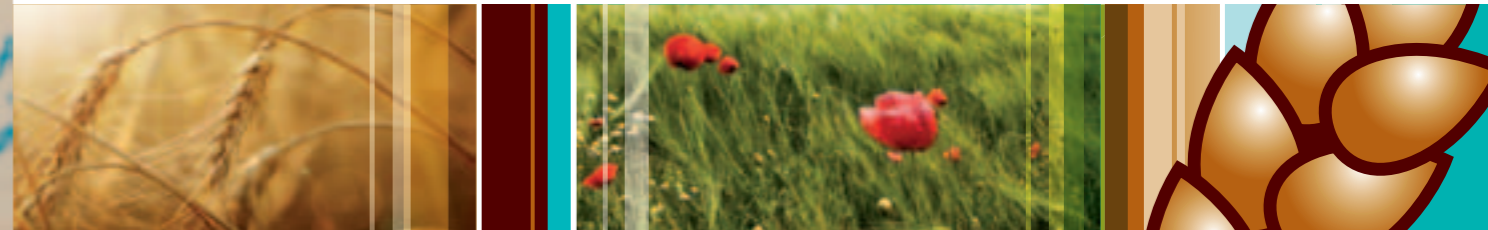




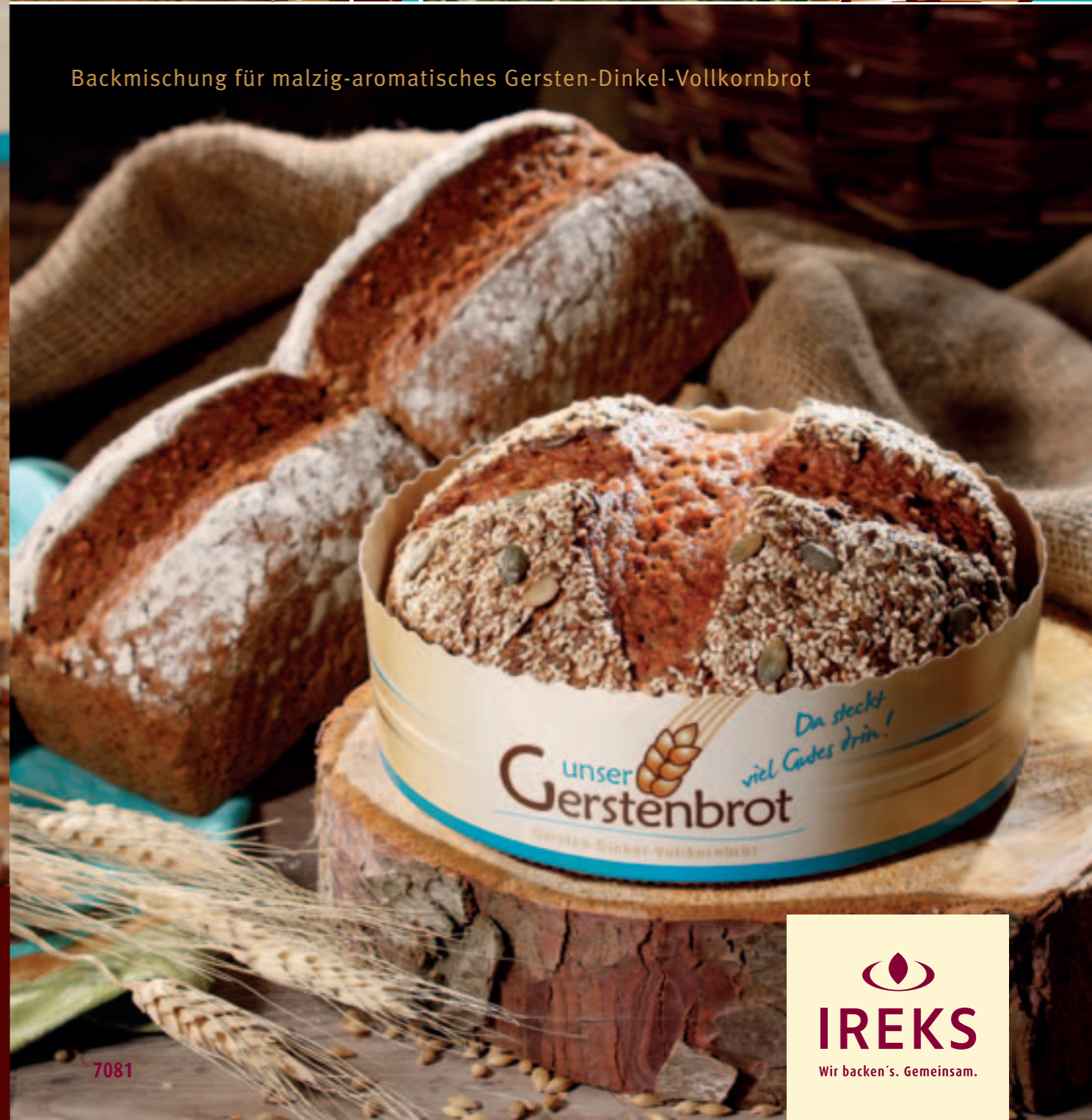
unser Gerstenbrot

Da steckt
viel Gutes drin!

Gersten-Dinkel-Vollkornbrot



Backmischung für malzig-aromatisches Gersten-Dinkel-Vollkornbrot




IREKS

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
info@ireks.de
www.ireks.de
Hotline: 09221 706-110

Da steckt
viel Gutes drin!

03121 | 15.000 | 6207081

7081


IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.



unser Gerstenbrot

Gersten-Dinkel-Vollkornbrot

Gerste – ein Klassiker unter den Getreidearten!

Gerste kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Als eine der ältesten Kulturpflanzen ist sie seit Jahrtausenden in vielen Erdteilen ein wertvolles Grundnahrungsmittel. Je nach Kulturkreis haben sich hierbei verschiedene Anwendungsschwerpunkte herauskristallisiert.

Aufgrund der verminderten backtechnischen Eigenschaften spielte Gerste im Bereich der Backwaren bislang eher eine untergeordnete Rolle. Vielmehr wurde sie aus der Not heraus verbacken. Dabei entfaltet sich gerade beim Backen ein besonderer Geschmack, der den Gerstengebäcken einen unverwechselbaren Charakter verleiht.

Traditionelles Getreide zeitgemäß wiederentdeckt!

Wiedererwaches Traditionsbewusstsein und Altbewährtes genießen beim Verbraucher einen besonders hohen Stellenwert. Neueste Gerstenzüchtungen erfüllen zum einen die Sehnsucht nach Vertrautem, gewährleisten gleichzeitig aber auch optimales, zeitgemäßes Backverhalten.

Auch unter ernährungsphysiologischem Aspekt hat die „neue“ Gerste so einiges zu bieten, denn im Vergleich zu den Brotgetreidearten hat sie einen deutlich erhöhten Anteil an besonders wertvollen Ballaststoffen, den Beta-Glucanen. Wissenschaftliche Studien belegen, dass Beta-Glucane im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung dazu beitragen, den Cholesterinspiegel stabil zu halten.

Beta-Glucane für Ihren Cholesterinspiegel!

„Der regelmäßige Verzehr von mindestens 3 g Beta-Glucanen aus Gerste am Tag trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.“
European Food Safety Authority (EFSA), Health Claim

Unser Gerstenbrot - Da steckt viel Gutes drin!

Funktionelle Vorteile in der Verarbeitung und hoher ernährungsphysiologischer Nutzen – dies sind nicht nur die Besonderheiten der neuen Gerstensorte, sondern auch die Basis für „UNSER GERSTENBROT“.

Optimal aufeinander abgestimmte Rohstoffe mit hohem Gersten- und Dinkelanteil

- ▶ sehr gute Verarbeitungssicherheit
- ▶ direkte Teigführung – ohne Quellstück
- ▶ verarbeitungsfreundliche Teige

Hohe Teigausbeute

- ▶ saftige Krume
- ▶ hervorragende Frischhalteigenschaften

Malzig-aromatisch im Geschmack

- ▶ purer Brotgenuss
- ▶ schmeckt der ganzen Familie

Mit bestem Gerstenvollkornschröt und Gerstenvollkornflocken

- ▶ kerniger Kaeindruck

Reich an korneigenen Ballaststoffen

- ▶ schon ca. 170 g Brot (entspricht 3-4 Scheiben) reichen aus, um die empfohlene Tagesmenge von 3 g Beta-Glucanen aufzunehmen
- ▶ für alle gesundheitsbewussten Verbraucher



Da steckt
viel Gutes drin!

unser
Gerstenbrot



Unser Gerstenbrot

Zum Teig:

UNSER GERSTENBROT	10,000 kg
Kürbiskerne	0,500 kg
Sonnenblumenkerne	0,300 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	8,000 l

Teiggewicht	19,000 kg
--------------------	-----------

Knetzeit: 12 Minuten langsam,
Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 - 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,850 kg in runde Papier-
backformen Ø 16,5 cm
2 x 0,550 kg in Toastbrot-
kästen

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen und rund wirken. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in eine Ölsaaten-Mischung aus Sesam, Leinsamen und Kürbiskernen (4:2:1) drücken. Anschließend die Teiglinge in die leicht gefetteten Papierbackformen bzw. Toastbrotkästen einlegen, die Oberfläche mit einem Teigschaber über Kreuz eindrücken und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur,
fallend

Backzeit: ca. 60 Minuten (Kern-
temperatur 98 °C)

Verkehrsbezeichnung:

Gersten-Dinkel-Vollkornbrot mit Ölsaamen

Nährwertangaben (100 g Brot enthalten):

Brennwert	1047 kJ (249 kcal)
Eiweiß	8,9 g
Kohlenhydrate	37,1 g
davon Zucker	4,9 g
Fett	5,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Ballaststoffe	6,8 g
davon Beta-Glucan	1,8 g
Natrium	0,6 g



Unser Gerstenbrot - pur

Zum Teig:

UNSER GERSTENBROT	10,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,800 l

Teiggewicht 18,000 kg

Knetzeit: 12 Minuten langsam,
Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 - 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,850 kg in runde Papier-
backformen Ø 16,5 cm
2 x 0,550 kg in Toastbrot-
kästen

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen und rund wirken. Die Oberfläche der Teiglinge in Mehl wälzen. Anschließend die Teiglinge in die leicht gefetteten Papierbackformen bzw. Toastbrotkästen einlegen, ggf. die Oberfläche mit einem Teigschaber wie gewünscht eindrücken und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur,
fallend

Backzeit: ca. 60 Minuten (Kern-
temperatur 98 °C)

Verkehrsbezeichnung:

Gersten-Dinkel-Vollkornbrot

Nährwertangaben (100 g Brot enthalten):

Brennwert	943 kJ (223 kcal)
Eiweiß	7,4 g
Kohlenhydrate	42,0 g
davon Zucker	5,4 g
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Ballaststoffe	6,9 g
davon Beta-Glucan	1,9 g
Natrium	0,6 g